

Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31) Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептых

## Печенье «Свадебное»

Nişan Kurabiyesi



200 гр. маргарина 5 ст. л. подслн. масла 1 стакан сахара Цедра одного лимона 0,5 ч.л. сока лимона 1 пакет разрыхлителя Мука, сколько возьмет тесто

- # Размягченный маргарин, подслн. масло и сахар взбивать 3 минуты.
- # Добавить сок лимона, цедру, разрыхлитель смешанный с мукой, перемешать.
- # По-немногу добавляя муку замесить тесто. Тесто не должно прилипать к рукам.
- # Разделить тесто на кусочки размером чуть меньше грецкого ореха, скатать в шарик и слегка прижать ладошками.
- # Выложить печенье в слегка смазанный маслом противень.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку.
- # Печь пока печенье поджарится и на нем появятся трещинки.

Такими печеньями угощают гостей на церемонии обручения в Туркменистане.